

Always here to help you Toujours près pour vous aidez

Register your product and get support at / Enregistrez votre produit et profitez de l'assistance Philips
www.philips.com/welcome



HD9980



PHILIPS

USA only
Manufactured for:
Philips Consumer Lifestyle
A Division of Philips Electronics North America Corporation
P.O. Box 10313
Stamford, CT 06904

Canada only:
Manufactured for:
Philips Electronics Ltd.
281 Hillmount Road
Markham, ON L6C 2S3

For assistance visit our website:
www.philips.com/support
or in the U.S. or Canada only call 1-866-309-8817

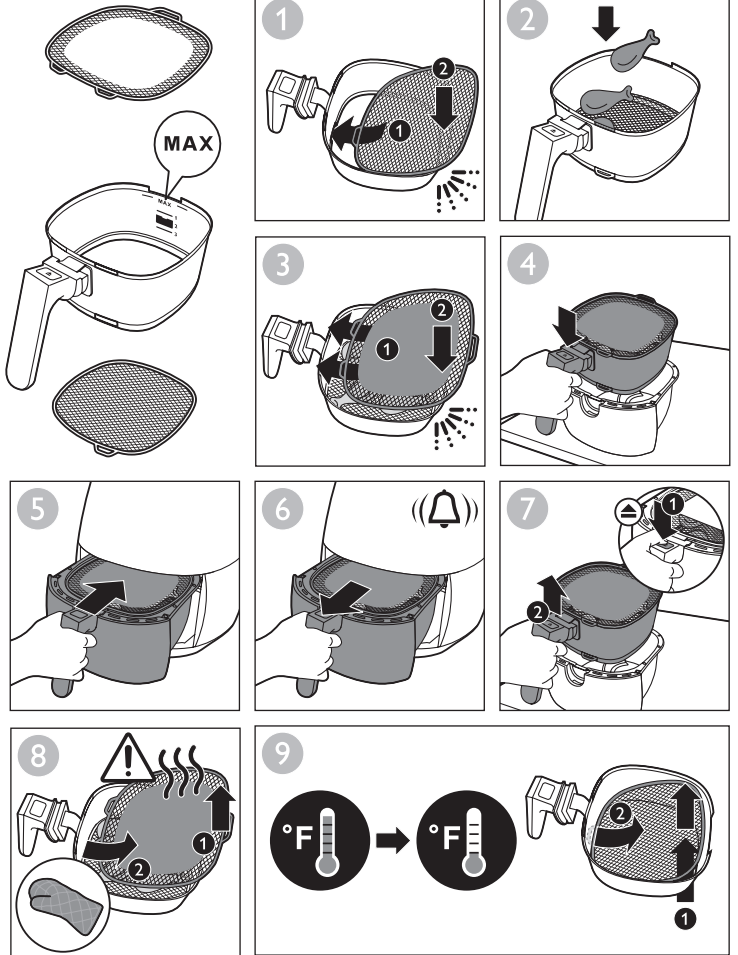
PHILIPS and Philips Shield are Registered Trademarks
of Koninklijke Philips N.V.
© 2015 Philips Electronics North America Corporation.
All Rights Reserved.

Aux États-Unis seulement
Fabriqué pour :
Philips Consumer Lifestyle
Une division de Philips Electronics North America Corporation
P.O. Box 10313
Stamford, CT 06904, États-Unis.

Canada seulement
Fabriqué pour :
Philips Électronique Ltée
281 Hillmount Road
Markham (Ontario), L6C 2S3.

Pour obtenir du soutien, visitez le site
www.philips.com/support
ou composez le 1 866 309-8817 aux États-Unis ou au Canada
seulement.

PHILIPS et le blason Philips sont des marques déposées
de Koninklijke Philips N.V.
©2015 Philips Electronics North America Corporation.
Tous droits réservés.



	✓	✓	✓
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗



Airfryer variety cooking basket

The unique variety cooking basket for your airfryer has a honeycomb mesh bottom with non-stick coating which easily detaches for quick cleaning.

Note: The variety cooking basket is suitable for use with airfryer models HD9220 and HD9230.

CAUTION

The basket becomes HOT during cooking. Do not touch the basket during and for some time after use. Only lift the splatter-proof lid wearing an oven mitt or pot holder.

IMPORTANT

- 1 When cooking different types of ingredients at the same time, make sure the cooking temperature and time is the same for each type of ingredient.
- 2 Do not use the basket in a microwave, toaster oven, convection or conventional oven or on a glass or ceramic cooktop, electric coil, gas burner range, induction range or an outdoor grill.
- 3 Do not use metal, sharp-edged utensils or knives, to prevent scratching the non-stick coating.

How to use

Never use the basket without the honeycomb mesh bottom in place.

- 1 Before first use, thoroughly clean the basket with hot water, some dishwashing liquid and a non-abrasive sponge or clean it in the dishwasher.
- 2 Insert the honeycomb mesh bottom into the variety cooking basket (fig.1).
- 3 Place the ingredients in the variety cooking basket (fig.2). When using the splatter-proof lid, attach it to the basket (fig.3) and place the basket in the pan (fig.4).

Caution: Do not fill the Airfryer pan with oil or any other liquid.

Caution: Never use the airfryer pan without either the regular or variety cooking basket in it.

- 4 Slide the pan into the airfryer (fig.5).
- 5 Set the temperature and set the timer to the required cooking time.
- 6 When the cooking process is finished, pull the pan out of the airfryer (fig. 6) and press the basket release button to lift the basket out of the pan (fig.7).
- 7 Only remove the splatter-proof lid wearing an oven mitt or with a pot holder (fig. 8).
- 8 Empty the basket into a bowl or onto a plate.

Splatter-proof lid

- The variety cooking basket comes with a multifunctional splatter-proof lid.

The splatter-proof lid:

- Is designed for fatty ingredients for easier cleaning (e.g. chicken drumsticks, chicken wings, bacon, hamburgers).
- Is designed for light ingredients so they stay in the basket (e.g.: slice of toast or during dehydration of fruits and vegetables).
- Reduces the speed of browning on the top which makes it perfect for more versatile recipes (like cakes, potato gratin, etc.).

Note: If you use the splatter-proof lid the cooking time may increase vs. the recommendation in the recipe book, as you need more time to reach the same level of browning on the top and doneness inside as without the lid.

Tip: The lid is useful in reducing smoke during cooking of ingredients which lose a lot of fat (e.g. chicken drumsticks, wings, bacon, hamburger).

Cleaning

- 1 Let the appliance and its parts cool down completely before you start cleaning (fig.9).
- 2 Clean the appliance after each use as indicated in the user manual.
- 3 Clean the basket with hot water, some dishwashing liquid and a non-abrasive sponge or in the dishwasher after each use. Dry thoroughly. Do not soak for prolonged periods of time.
- 4 For easier cleaning, remove the honeycomb mesh bottom and splatter-proof lid from the basket. Clean lid, mesh bottom and basket with hot water, some dishwashing liquid and a non-abrasive sponge or in the dishwasher after each use. Dry thoroughly. Do not soak for prolonged periods of time.

Cesta de cocción para distintos tipos de alimentos Airfryer

La exclusiva cesta de cocción para distintos tipos de alimentos Airfryer cuenta con una parte inferior de malla con revestimiento antiadherente que se separa fácilmente para una fácil limpieza.

Nota: La cesta de cocción para distintos tipos de alimentos es ideal para su uso con los modelos de Airfryer HD9220 y HD9230.

ADVERTENCIA

La cesta se calienta MUCHO durante la cocción. No toque la cesta durante la cocción o un tiempo después del uso. Levante la tapa a prueba de salpicaduras solo si usa manoplas o agarradores.

IMPORTANTE

- 1 Cuando se cocinan distintos tipos de ingredientes a la vez, asegúrese de que el tiempo y la temperatura de cocción es idéntica para cada tipo de ingrediente.
- 2 No utilice la cesta en el microondas, horno tostador, horno por convección, horno convencional, cocinas vitrocerámicas, cocinas eléctricas, cocinas de gas, cocinas por inducción o barbacoas de exteriores.
- 3 No utilice utensilios metálicos o afilados ni cuchillos para evitar rayar el revestimiento antiadherente.

Cómo utilizarlo

No use nunca la cesta sin que la parte inferior de malla esté en su lugar.

- 1 Antes de utilizarla por primera vez, limpie bien la cesta con agua caliente, un poco de lavavajillas líquido y una esponja no abrasiva, o bien límpiela en el lavavajillas.
- 2 Inserte la parte inferior de malla en la cesta de cocción para distintos tipos de alimentos Airfryer (Fig.1).
- 3 Coloque los ingredientes en la cesta de cocción para distintos tipos de alimentos (Fig. 2). Al utilizar la tapa a prueba de salpicaduras, colóquela en la cesta (Fig. 3) y coloque la cesta en la sartén (Fig. 4).

Precaución: No llene la sartén de la Airfryer con aceite ni con ningún otro líquido.

Precaución: Nunca utilice la sartén de la Airfryer sin tener dentro la cesta de cocción normal o la cesta de cocción para distintos tipos de alimentos.

- 4 Coloque la sartén dentro de la Airfryer (Fig. 5).
- 5 Ajuste la temperatura y ajuste el temporizador al tiempo de cocción necesario.
- 6 Una vez terminado el proceso de cocción, saque la sartén de la Airfryer (Fig. 6) y pulse el botón de liberación de la cesta para sacar la cesta de la sartén (Fig.7).
- 7 Levante la tapa a prueba de salpicaduras solo si usa manoplas o agarradores (Fig. 8).
- 8 Vacíe la cesta en un recipiente o en un plato.

Tapa a prueba de salpicaduras

- La cesta de cocción para distintos tipos de alimentos viene con una tapa a prueba de salpicaduras.

La tapa a prueba de salpicaduras:

- se ha diseñado para una limpieza fácil de ingredientes grasos (p. ej., muslos o alitas de pollo, beicon, hamburguesas, etc.)
- se ha diseñado para que los ingredientes más ligeros permanezcan en la cesta (p. ej., rebanada de pan o durante la deshidratación de frutas y verduras).
- reduce la velocidad de tostado en la parte superior; lo que la hace perfecta para recetas más versátiles (como bizcochos, patatas gratinadas, etc.).

Nota: Si utiliza la tapa a prueba de salpicaduras es posible que el tiempo de cocción aumente en comparación con lo que indica el libro de recetas, ya que necesitará más tiempo para alcanzar el mismo nivel de tostado en la parte superior y para que los alimentos estén bien hechos por dentro.

Consejo: La tapa es útil para reducir el humo mientras cocina ingredientes que pierden mucha grasa (p. ej., muslos o alitas de pollo, beicon, hamburguesas, etc.).

Limpieza

- 1 Deje que el aparato y las piezas se enfríen completamente antes de empezar a limpiar (Fig. 9).
- 2 Limpie el aparato después de cada uso, como se indica en el manual de usuario.
- 3 Limpie bien la cesta con agua caliente, un poco de lavavajillas líquido y una esponja no abrasiva, o bien límpiela en el lavavajillas después de cada uso. Séquela por completo. No la ponga en remojo durante períodos de tiempo prolongados.
- 4 Para una limpieza más sencilla, extraiga la parte inferior de malla y la tapa a prueba de salpicaduras de la cesta. Limpie la tapa, la parte inferior de malla la cesta con agua caliente, un poco de lavavajillas líquido y una esponja no abrasiva, o bien límpiela en el lavavajillas después de cada uso. Séquela por completo. No la ponga en remojo durante períodos de tiempo prolongados

Para solicitar asistencia, visite el sitio web de Philips en <http://www.supportphilips.com/support/> o llame al:

- Colombia: 01-800-700-7445
- Costa Rica: 0800-507-7445
- República Dominicana: 1-800-751-2673
- Ecuador: 1-800-10-1045
- El Salvador: 800-6024
- Guatemala: 1-800-299-0007
- Honduras: 8002-791-9273
- Mexico: 01800504 6200
- Nicaragua: 1-800-507-0018
- Panama: 800-830

FRANÇAIS (CANADA)

Panier de cuisson supplémentaire Airfryer

Le fond du panier de cuisson supplémentaire unique de votre Airfryer est doté de mailles alvéolaires antiadhésives et se détache facilement pour un nettoyage rapide.

Remarque : Le panier de cuisson supplémentaire est conçu pour être utilisé avec les modèles Airfryer HD9220 et HD9230.

AVERTISSEMENT

Le panier devient CHAUD pendant la cuisson. Ne touchez pas le panier pendant l'utilisation et après un certain temps, une fois l'appareil éteint. Portez toujours des gants isolants ou des maniques pour soulever le couvercle antiéclaboussures.

IMPORTANT

- 1 Lors de la cuisson simultanée de différents types d'aliments, assurez-vous que la température et le temps de cuisson sont identiques pour chaque type d'ingrédients.
- 2 N'utilisez pas le panier dans un four à micro-ondes, un grille-pain, un four traditionnel ou à convection, une surface de cuisson en céramique ou en verre, une cuisinière à gaz, électrique ou à induction, ni avec une plaque à griller extérieure.
- 3 N'utilisez pas d'ustensiles métalliques, aux bords tranchants, ou des couteaux, pour éviter de rayer le revêtement antiadhésif.

Conseils d'utilisation :

Ne jamais utiliser le panier sans le fond à mailles alvéolaires.

- 1 Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement le panier avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive ou lavez-le au lave-vaisselle.
- 2 Insérez le fond à mailles alvéolaires dans le panier de cuisson supplémentaire (fig. 1).
- 3 Placez les ingrédients dans le panier de cuisson supplémentaire (fig. 2). Lorsque vous utilisez le couvercle antiéclaboussures, fixez-le sur le panier (fig. 3) et placez le panier dans la cuve (fig. 4).

Attention : Ne remplissez pas la cuve de l'Airfryer d'huile ni d'aucun autre liquide.

Attention : N'utilisez pas la cuve de l'Airfryer sans y avoir placé le panier de cuisson régulier ou supplémentaire à l'intérieur.

- 4 Faites glisser la cuve dans l'Airfryer (fig. 5).
- 5 Réglez la température et réglez le minuteur sur le temps de cuisson requis.
- 6 Lorsque la cuisson est terminée, sortez la cuve de l'Airfryer (fig. 6) et appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier pour libérer celui-ci de la cuve (fig. 7).

- 7 Portez toujours des gants isolants ou des maniques pour retirer le couvercle antiéclaboussures (fig. 8).
- 8 Videz le panier dans un bol ou un plat.

Couvercle antiéclaboussures

- Le panier de cuisson supplémentaire est livré avec un couvercle antiéclaboussures multifonction.

Le couvercle antiéclaboussures :











- Est conçu pour les ingrédients plus riches en matière grasse (pilons et ailes de poulet, bacon, hamburgers) et permet un nettoyage plus facile;
- Est conçu pour les ingrédients légers afin qu'ils restent en place dans le panier (tranche de pain grillé, fruits et légumes à déshydrater);
- Réduit la vitesse de brunissement sur le dessus des aliments, ce qui le rend idéal pour un grand nombre de recettes (gâteaux, gratin de pommes de terre, etc.).

Remarque : L'utilisation du couvercle antiéclaboussures peut augmenter le temps de cuisson recommandé dans le livre de recettes, car il faudra plus de temps pour atteindre le même niveau de brunissement sur le dessus des aliments et la même cuisson interne que sans le couvercle.

Suggestion : Le couvercle est utile pour réduire la fumée pendant la cuisson d'aliments qui perdent beaucoup de graisse (pilons et ailes de poulet, bacon, hamburgers).

Nettoyage

- 1 Laissez l'appareil et ses pièces refroidir complètement avant de le nettoyer (fig. 9).
- 2 Nettoyez l'appareil après chaque utilisation comme indiqué dans le mode d'emploi.
- 3 Nettoyer le panier avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive ou dans le lave-vaisselle après chaque utilisation. Laisser sécher complètement. Ne pas faire tremper pendant des périodes prolongées.
- 4 Pour un nettoyage facile, retirez le fond à mailles alvéolaires et le couvercle antiéclaboussures du panier. Nettoyez le couvercle, le fond et le panier avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive ou dans le lave-vaisselle après chaque utilisation. Laisser sécher complètement. Ne pas faire tremper pendant des périodes prolongées.

	3 min. 	Min-max amount / Cantidad mín./máx. / Quantité min-max (g/oz)	Cooking time / Tiempo de cocción / Temps de cuisson (min.)	Temperature / Temperatura / Température (°C / °F)	Use the lid / Use la tapa / Utiliser le couvercle	Extra information / Información extra / Informations supplémentaires
Hamburger / Hamburguesa / Hamburger		100-500g/3.5-17.5oz	7-14	180°C/360°F	✓	
Sausage rolls / Rollos de salchicha / Friands à la chair à saucisse		100-500g/3.5-17.5oz	13-15	200°C/390°F	✓	
Drumsticks / Muslos / Pilons de poulet		100-500g/3.5-17.5oz	18-22	180°C/360°F	✓	
Quiche / Quiche / Quiche		300g/10.5oz	20-25	160°C/330°F	✓	if you experience a too dark browning on the top / si experimenta un tostado demasiado oscuro en la parte superior / en cas de brunissage trop important sur la partie supérieure Use baking tray or oven dish / Utilice una bandeja o un molde para horno / Utilisez la plaque de cuisson ou un plat
Muffins / Magdalenas / Muffins		300g/10.5oz	15-18	180°C/360°F	✓	if you experience a too dark browning on the top / si experimenta un tostado demasiado oscuro en la parte superior / en cas de brunissage trop important sur la partie supérieure Use baking tray / Utilice la bandeja para hornear / Utilisez la plaque de cuisson
Cake / Bizcocho - tarta / Gâteaux		400g/14oz	20-22	200°C/390°F	✓	if you experience a too dark browning on the top / si experimenta un tostado demasiado oscuro en la parte superior / en cas de brunissage trop important sur la partie supérieure Use heat-proof silicone muffin cups / Utilice moldes de silicona resistentes al calor / Utiliser des moules à muffins en silicone résistant à la chaleur
Apple chips / Tiras crujientes de manzana / Chips de pomme		400g/3.5oz	75	90°C/210°F	✓	Cut into 2mm (5/64in) slices / Cortar en rodajas de 2 mm (5/64in) slices / Couper en tranches de 2 mm (5/64in) slices
Dried mushrooms / Champiñones secos / Champignons séchés		200g/7oz	100	100°C/210°F	✓	Cut into 2mm slices (5/64in) slices / Cortar en rodajas de 2 mm (5/64in) slices / Couper en tranches de 2 mm (5/64in) slices
Fried banana chips / Tiras crujientes de plátano frito / Chips fritos à la banane		150g/5.3oz	20	160°C / 320°F	✓	Use plantain bananas; cut into 5mm (3/16 in) slices; add 1 teaspoon of oil. / Utilizar plátanos; cortar en rodajas 5 mm (3/16 in); añadir 1 cucharada de aceite. / Utiliser des bananes plantains, les couper en tranches de 5 mm (3/16 in), ajouter 1 cuillère à café d'huile.